

Cantal en fondue



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



Ingrédients

[Fromage Cantal](#) : 600 g de vieux

25 cl vin blanc sec

1 gousse d'ail

1 g amidon de maïs ou féculé

Sel et poivre

Préparation

Ecrôtez, râpez ou émincer le fromage Cantal. Procédez comme pour une fondue de comté ou de gruyère (plus courantes), avec les mêmes proportions, un semblable de récipient et avec le même dispositif de table.